imperia®

PrestoCheese®

Libretto di istruzioni

Instructions Manual
Manuel d'instructions
Gebrauchsanleitung
Manual de instrucciones

imperia®

Qualità e tradizione italiana, dal 1932.

DISEGNI ILLUSTRATIVI - ILLUSTRATED EXAMPLES
DESSINS - EXEMPLES - ABBILDUNGEN

Fig./Abb. 1

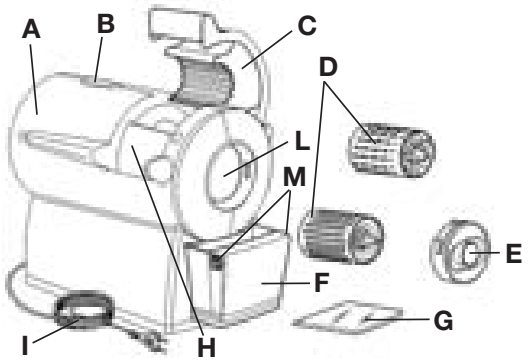


Fig./Abb. 3

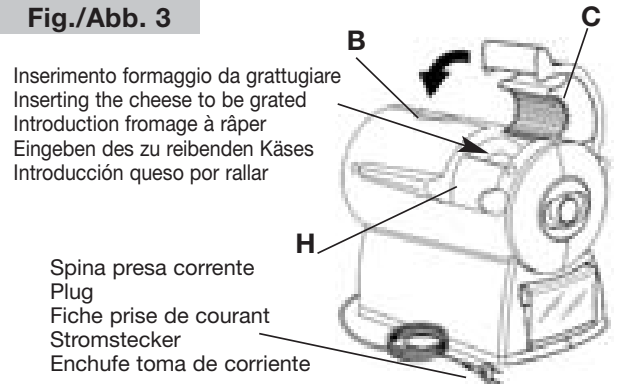
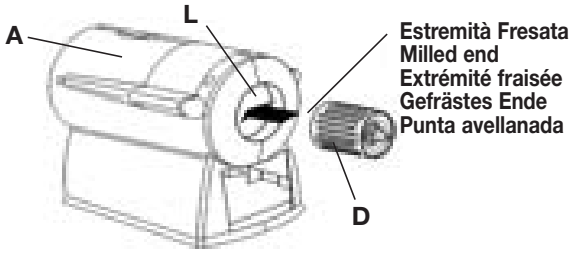
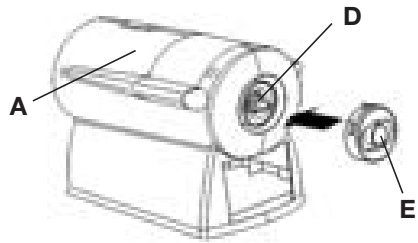


Fig./Abb. 2

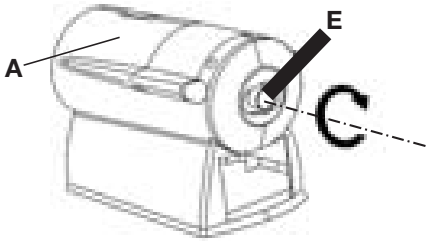
1° Fase - Step 1 - 1ème phase - 1. Phase - 1ª fase



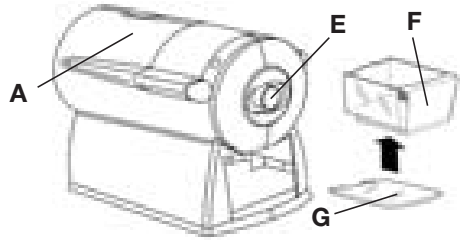
2° Fase - Step 2 - 2ème phase - 2. Phase - 2ª fase



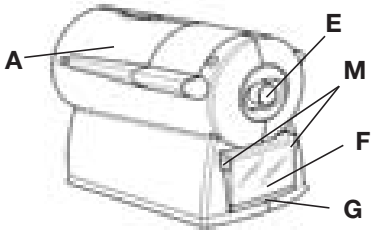
3° Fase - Step 3 - 3ème phase - 3. Phase - 3ª fase



4° Fase - Step 4 - 4ème phase - 4. Phase - 4ª fase



5° Fase - Step 5 - 5ème phase - 5. Phase - 5ª fase



6° Fase - Step 6 - 6ème phase - 6. Phase - 6ª fase

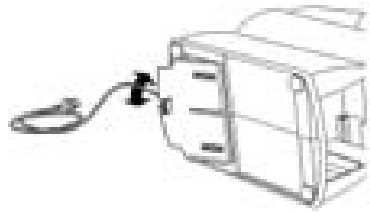
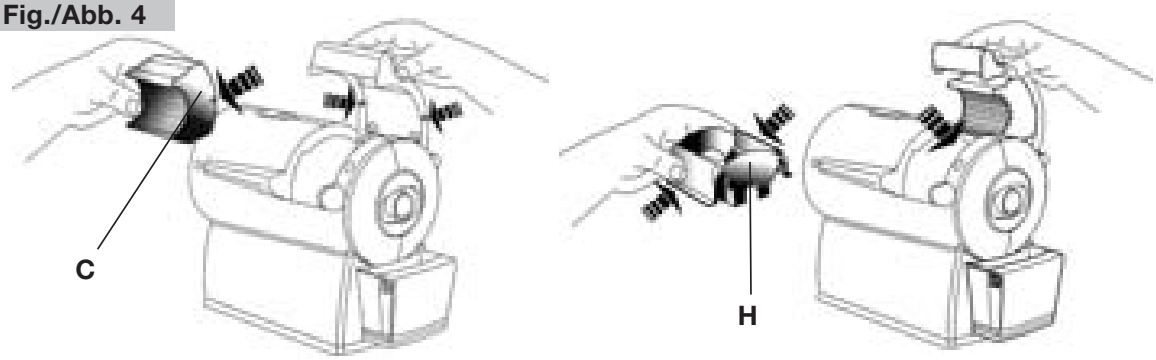


Fig./Abb. 4



Ci congratuliamo con Voi per l'ottima scelta.

imperia PrestoCheese®

destinata ad un utilizzo casalingo è prodotta sulla base di standard di qualità molto alti per garantirVi affidabilità e sicurezza nel tempo.

AVVERTENZE.

IL PRESENTE MANUALE È PARTE INTEGRANTE DELLA MACCHINA.

Prima di compiere qualsiasi operazione, leggere attentamente TUTTE le norme di sicurezza, le istruzioni e le condizioni di garanzia di seguito riportate. Qualsiasi utilizzo della macchina per scopi diversi e non previsti dal presente manuale di istruzioni deve considerarsi scorretto o improprio. Il fabbricante si ritiene sollevato da eventuali responsabilià nel caso di:
- uso improprio;
- non corretta installazione;
- alimentazione elettrica non idonea;
- modifiche o interventi non autorizzati dal fabbricante;
- utilizzo di ricambi non originali o non specifici per il modello.
L'uso improprio della grattugia può comportare condizioni di pericolo; si consiglia quindi di conservare con cura e a portata di mano queste istruzioni per consultarle in caso di necessità.

ATTENZIONE!

Per qualsiasi dubbio e per qualunque impiego non previsto da questo manuale, interpellare il rivenditore prima dell'installazione. Per qualsiasi comunicazione indicare sempre il MODELLO ed il NUMERO DI MATRICOLA della macchina.

ATTENZIONE!

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica similare, in modo da prevenire ogni rischio.

COLLEGAMENTO ELETTRICO

Prima di far funzionare la macchina, controllare che la tensione della Vostra abitazione sia quella indicata nella scheda tecnica del presente manuale e dalla targhetta posta sulla macchina.
Non utilizzare nessun altro tipo di alimentazione. Il fabbricante declina ogni responsabilità per danni a persone o cose derivanti dalla mancata osservazione di questa norma. Ove necessario montare un adattatore per la spina, assicurandosi della sua conformità al cavo di alimentazione.

AVVERTENZE

Questo apparecchio non è inteso per uso di persone (inclusi bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o senza esperienza e conoscenza, a meno che abbiano ricevuto istruzioni relativamente all'uso dell'apparecchio e siano controllati da una persona responsabile per la loro sicurezza. I bambini dovrebbero essere controllati in modo da assicurare che non giochino con l'apparecchio.
Non introdurre corpi estranei nel vano della tramoggia sede formaggio.
Si consiglia per ragioni igieniche di tenere i capelli raccolti sul capo all'interno di una cuffia protettiva.
Sistemare la macchina su di una superficie piana e stabile, in grado di sopportarne il peso.
Prima di iniziare l'utilizzo assicurarsi di saper arrestare velocemente la macchina in caso di emergenza.

Non utilizzare l'apparecchio se:
- non funziona correttamente;
- è stato danneggiato o è caduto;
- il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati.

Non immergere l'apparecchio e/o sue parti in acqua.
Tenerli lontani da superfici calde.
Non lasciare pendere il cavo di alimentazione da bordi di tavoli o mobili.
Non usare questa macchina vicino a lavandini o su basamenti bagnati.

DESCRIZIONE DELLA MACCHINA (fig.1)

Gli elementi componenti la macchina sono:

A - CORPO MOTORE
B - PULSANTE "PUSH"
C - PESTELLO
D - RULLI GRATTUGIA
E - MANOPOLA FRONTALINO
F - VASCHETTA
G - COPERCHIO VASCHETTA
H - TRAMOGGIA
I - CAVO ALIMENTAZIONE
L - VANO SEDE POMELLO
M - GANCETTI

MONTAGGIO DELLA MACCHINA (fig.2)

Prima di ogni utilizzo: seguire le istruzioni descritte nel paragrafo "Pulizia e manutenzione".

ATTENZIONE tutte le operazioni di montaggio vanno **sempre** eseguite con macchina ferma e spina presa corrente disinserita.

1. Inserire uno dei Rulli grattugia (**D**) nel vano sede rullo (**L**) del Corpo motore (**A**) con il perno (estremità fresata) per l'accoppiamento all'albero motore come indicato in Fig.2 (1ª fase).

2. Inserire la Manopola frontalino (**E**) sull'estremità cilindrica del Rullo grattugia (**D**) e contemporaneamente nella sede manopola del Corpo motore (**A**) Fig.2 (2ª fase).

3. Ruotare la Manopola frontalino (**E**) in senso orario sino ad ottenere un accoppiamento stabile con il Corpo motore (**A**) come in Fig.2 (3ª fase).

4. Inserire sotto la Vaschetta (**F**) il coperchio (**G**) Fig.2 (4ª fase).

5. Inserire la Vaschetta (**F**) completa di Coperchio (**G**) nella sede del Corpo motore (**A**), spingerla fino in fondo, assicurandosi che i due gancetti (**M**) posti ai lati della vaschetta siano in presa con le pareti del corpo motore. Fig.2 (5ª fase).

6. Inclinare leggermente la macchina, sganciare lo sportello ritegno cavo di alimentazione ed estrarre lo stesso dalla sua sede. Fig.2 (6ª fase).

SMONTAGGIO DELLA MACCHINA

Al termine di ogni utilizzo: seguire le istruzioni descritte nel paragrafo "Pulizia e manutenzione".

ATTENZIONE tutte le operazioni di smontaggio vanno **sempre** eseguite con macchina ferma e spina presa corrente disinserita.

Per le operazioni di smontaggio procedere in modo inverso a quelle di montaggio, ossia partendo dal capoverso **6** fino al capoverso **1**.

IMPIEGO DELLA MACCHINA (fig.3)

Posizionare la macchina su di un piano idoneo a sostenere il peso, inserire la spina nella presa di corrente. Inserire il formaggio da grattugiare, preparato precedentemente in pezzi non eccessivamente grandi, nel vano della tramoggia (**H)** indicato in Fig.3. Esercitare una lieve pressione sul formaggio con l'apposito Pestello (**C**).
Premere il pulsante "Push" (**B**) per l'azionamento della macchina.

AVVERTENZE
NON PREMERE MAI I PEZZI INTRODOTTI NELLA MACCHINA CON LE DITA O MEDIANTE QUALUNQUE ALTRO OGGETTO, USARE SEMPRE L'APPOSITO PESTELLO (C).

All'inserimento della spina nella presa di corrente si accende la spia posta sotto il pulsante (**B**).
La macchina entra in funzione soltanto con vaschetta (**F**) completamente inserita, pestello (**C**) abbassato, pulsate "Push" (**B**) premuto. Se anche una sola di queste condizioni non viene rispettata la macchina non parte o si ferma.

PULIZIA E MANUTENZIONE PRIMA E AL TERMINE DI OGNI UTILIZZO

La pulizia è la sola manutenzione richiesta.
PRIMA DI OGNI OPERAZIONE ASSICURARSI SEMPRE CHE LA SPINA SIA DISINSERITA DALLA CORRENTE.
Per una corretta pulizia oltre alle indicazioni illustrate nel paragrafo "SMONTAGGIO DELLA MACCHINA" è possibile smontare anche il pestello (**C**) e la tramoggia (**H**) come indicato in Fig.4. Per rimuovere eventuali residui di polvere pulire accuratamente i componenti della macchina con un panno o un pennello morbido.
Per rimuovere eventuali residui di formaggio usare una spugna umida ed asciugare accuratamente
NON LAVARE MAI IL CORPO MOTORE CON GETTI D'ACQUA OPPURE DETERSIVI.
NON LAVARE MAI IN LAVASTOVIGLIE NESSUNA DELLE PARTI DELLA MACCHINA.

IN CASO DI MANCATO FUNZIONAMENTO

In caso di mancato funzionamento, controllare che non si sia verificata una delle seguenti anomalie:

RICERCA GUASTI		
PROBLEMA	**CAUSA PROBABILE**	**RIMEDIO**
Il motore non si avvia?	**A** - Spina disinserita o non correttamente inserita.	**A** - Inserire correttamente la spina.
	B - Mancanza di corrente in rete.	**B** - Controllare l'interruttore generale del locale.
	C - Quantità eccesiva di formaggio nella tramoggia.	**C** - Provare con una quantità minore.
	D - Vaschetta non completamente inserita.	**D** - Inserire completamente la vaschetta.
La grattugia non lavora?	**E** - Errato montaggio del Rullo grattugia o Frontalino.	**E** - Controllare in base alle istruzioni di montaggio.

Nel caso in cui i rimedi non risolvano le anomalie riscontrate, rivolgersi al Rivenditore Autorizzato di fiducia.

ATTENZIONE!

Nel caso che la macchina si fermi durante la lavorazione ricordarsi **SEMPRE** che prima di iniziare qualunque operazione di smontaggio, si deve staccare la spina dalla presa di corrente.

ENGLISH

Congratulations on your excellent choice.

imperia PrestoCheese®

intended for household use and manufactured to very high quality standards to offer you reliability and safety over time.

CAUTIONS

THIS MANUAL IS AN INTEGRATING PART OF THE MACHINE.

Please carefully read through ALL the rules of safety, instructions and warranty conditions given below before using the machine.
Any use of the machine not provided for herein shall be considered incorrect or improper.
The Manufacturer disclaims any liability in the event of:
- improper use;
- incorrect installation;
- unsuitable electrical supply;
- alterations or operations not authorised by the Manufacturer;
- use of non genuine spares or not specific to the model.
Improper use of the grater may involve dangerous conditions; you are therefore advised to keep these instructions carefully and near at hand to be able to refer to them for any need.

CAUTION!

For any doubts or use not dealt with herein, inquire with your dealer before installation, always quoting the machine MODEL and SERIAL NUMBER.

CAUTION!

If the power lead is damaged, it must be replaced by the manufacturer or Service Dept. or in any case by similarly qualified persons to prevent any possible hazard.

ELECTRICAL CONNECTION

Before operating the machine, check that the mains voltage of your home corresponds with the one given in the technical sheet of this manual and on the machine data plate. Do not use any other type of supply. The manufacturer disclaims any liability for damage to persons or property deriving from the failure to adhere to this rule. Where necessary fit an adapter for the plug, making sure that it is suitable for the power lead.

CAUTIONS. This device is not intended for use by persons (including children) with impaired physical, sensorial or mental ability, or without experience and knowledge, unless they have received instructions about the use of the device and are controlled by a person responsible for their safety.

Children should be controlled to make sure they do not play with the device.

Do not insert foreign substances in the cheese hopper compartment. For reasons of hygiene you are advised to gather your hair in a protective cap. Place the machine on a firm surface, able to bear its weight.
Before using the machine make sure you know how to stop it quickly in an emergency.

Do not use the machine if:

- it is not working properly;
- it has been damaged or dropped;
- if the power lead or plug are damaged.

Never put the machine and/or its parts in water. Keep them away from hot surfaces.
Do not allow the power lead to hang from tables or furniture. **Do not use** this machine near sinks or on wet surfaces.

DESCRIPTION OF THE MACHINE (fig.1)

The machine components are:

A – MOTOR BODY
B – PUSHBUTTON
C – PESTLE
D – GRATER ROLLERS
E – FRONT KNOB
F – TRAY
G – TRAY COVER
H – HOPPER
I – POWER LEAD
L - KNOB HOUSING
M – CATCHES

MACHINE ASSEMBLY (fig.2)

Before each time of use: Follow the instructions given in the “Cleaning and maintenance” paragraph.

CAUTION.
All assembly operations should always be carried out with the machine stopped and the plug disconnected.

1. Insert one of the grater rollers (**D**) in the roller housing (**L**) of the motor body (**A**) with the pin (milled end) for coupling to the motor shaft as shown in Fig. 2 (step 1).
2. Insert the front knob (**E**) on the cylindrical end of the grater roller (**D**) and at the same time in the knob housing of the motor body (**A**) Fig. 2 (step 2).
3. Turn the front knob (**E**) clockwise until obtaining firm coupling with the motor body (**A**) as in Fig. 2 (step 3).
4. Under the tray (**F**) insert the cover (**G**) Fig. 2 (step 4).
5. Insert the tray (**F**) complete with cover (**G**) in the housing of the motor body (**A**) push it as far as it will go, making sure that the two catches (**M**) at the sides of the tray are correctly in place in relation to the sides of the machine body. Fig. 2 (step 5).
6. Slightly slope the machine, release the power lead retainer lid and take the lead out. Fig. 2 (step 6).

MACHINE DISASSEMBLY

At the end of every time of use: follow the instructions given in the “Cleaning and maintenance” paragraph.

CAUTION. All disassembly operations should always be carried out with the machine stopped and the plug disconnected. For disassembly operations, reverse the sequence followed for assembly, i.e. starting from point 6 up to point 1.

USE OF THE MACHINE (fig.3)

Set the machine on a suitable surface able to support its weight, put the plug in the power socket. Put the cheese to be grated (prepared previously cut into pieces of the right size) in the hopper compartment (**H**) shown in Fig. 3. Exert a light pressure on the cheese with the pestle (**C**). Press the pushbutton (**B**) to operate the machine.

CAUTIONS. NEVER USE YOUR FINGERS TO PRESS THE PIECES PUT IN THE MACHINE OR USING ANY OTHER OBJECT, ALWAYS USE THE PESTLE PROVIDED (C).
When the plug is put in the socket the warning light under the button (**B**) lights up.
The machine starts working only with the tray (**F**) completely inserted, the pestle (**C**) down, and the pushbutton (**B**) Pressed. If even only one of these conditions fails to be met the machine will either not start or it will stop.

CLEANING AND MAINTENANCE BEFORE AND AFTER EVERY TIME OF USE

Cleaning is the only maintenance normally required.
BEFORE EACH TIME OF USE ALWAYS MAKE SURE THAT THE PLUG IS DISCONNECTED FROM THE POWER SOCKET.
For correct cleaning, in addition to the instructions given in the "MACHINE DISASSEMBLY" paragraph, it is also possible to remove the pestle (**C**) and the hopper (**H**) as shown in Fig. 4.
To remove any remaining dust, thoroughly clean the machine and components with a dry cloth or soft brush.
To remove any remainders of cheese, use a moist sponge and dry carefully.
NEVER WASH THE MOTOR BODY WITH WATER OR DETERSIVES.
NEVER WASH ANY PART OF THE MACHINE IN A DISHWASHER.

IF THE MACHINE FAILS TO WORK

Should the machine fail to work, check the following:

TROUBLESHOOTING		
PROBLEM	**LIKELY CAUSE**	**REMEDY**
Does the motor fail to start?	**A** - Plug disconnected or incorrectly plugged in.	**A** - Plug in correctly.
	B - Mains failure.	**B** - Check the main switch of the room.
	C - Too much cheese in the hopper.	**C** - Try with a smaller amount.
	D - Tray not fully inserted.	**B** -Insert the tray completely.
Is the grater failing to work?	**E** - Incorrect assembly of the grater roller or Front.	**E** - Check according to the assembly instructions.

If the above inconveniences are not solved by the remedies, contact your Authorised Dealer.

CAUTION!
Should the machine stop while grating, **ALWAYS** remember to disconnect the plug from the power socket.

FRANÇAIS

Nous nous congratulons avec vous pour le choix excellent.

imperia PrestoCheese®

Destinée à être utilisée à la maison, elle est fabriquée selon des standards de qualité très élevés pour vous assurer fiabilité et sécurité dans le temps.

AVERTISSEMENTS

CE MANUEL FAIT PARTIE INTEGRANTE DE LA MACHINE

Avant d'effectuer toute opération, lisez avec attention TOUTES les normes de sécurité, le mode d'emploi et les conditions de garantie indiqués ci-après. Tout emploi de la machine pour des buts autres que ceux prévus par le présent manuel est considéré comme incorrect ou inapproprié.
Le Fabricant est exonéré de toute responsabilité éventuelle dans les cas suivants:
- usage impropre;
- installation incorrecte;
- alimentation électrique non appropriée;
- changements ou interventions non autorisés par le Fabricant;
- utilisation de pièces de rechange non originales ou non spécifiques pour le modèle.
L'usage impropre de la râpe peut comporter des situations de danger; il est donc conseillé de garder avec soin et à la portée de la main ce manuel et de le consulter s'il est nécessaire.

ATTENTION!

Pour n'importe quel doute ou emploi non prévu par ce manuel, demandez au vendeur avant l'installation. Pour toute communication indiquez toujours le MODELE et le NUMERO D'IMMATRICULATION de la machine.

ATTENTION!

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou par le service assistance technique ou en tout cas par une personne qualifiée, afin d'éviter tout risque.

BRANCHEMENT ELECTRIQUE

Avant de faire fonctionner la machine, contrôlez que la tension de votre habitation est celle indiquée dans la fiche technique du présent manuel et dans la plaquette située sur la machine. N'utilisez aucun autre type d'alimentation. Le fabricant décline toute responsabilité pour des dommages à personnes ou choses découlant du non-respect de cette norme. S'il est nécessaire d'installer un adaptateur, assurez-vous que ce dernier soit conforme au câble d'alimentation.

AVERTISSEMENTS

Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou bien sans expérience ni connaissance, sauf si elles ont reçu une formation sur l'appareil ou si elles sont contrôlées par une personne responsable de leur sécurité. Surveiller les enfants et ne pas les laisser jouer avec l'appareil.

N'introduisez pas de corps étranger dans la trémie à fromage. Pour des raisons d'hygiène, il est conseillé de garder les cheveux rassemblés dans un bonnet de protection. Placez la machine sur une surface plate et stable à même d'en soutenir le poids. Avant d'utiliser la machine, assurez-vous de savoir arrêter rapidement la machine en cas d'urgence.

N'utilisez pas l'appareil si:

- il ne marche pas correctement;
- il a été endommagé ou il est tombé;
- le câble d'alimentation ou la fiche sont endommagés.

Ne plongez pas l'appareil et/ou ses parties dans l'eau.

Gardez-les loin des surfaces chaudes.

Ne laissez pas le câble d'alimentation pendre des bords de tables ou meubles.

N'utilisez pas la machine près des éviers ou de surfaces mouillées.

DESCRIPTION DE LA MACHINE (fig.1)

Les éléments qui composent la machine sont:

A - CORPS MOTEUR
B - BOUTON "PUSH"
C - PILON
D - ROULEAUX RAPE
E - POIGNEE PARTIE FRONTALE
F - TIROIR
G - COUVERCLE TIROIR
H - TREMIE
I - CABLE ALIMENTATION
L - EMPLACEMENT POIGNEE
M - CROCHETS

ASSEMBLAGE DE LA MACHINE (fig.2)

Avant chaque utilisation: suivez les instructions décrites dans le paragraphe "Nettoyage et entretien".

ATTENTION toutes les opérations d'assemblage doivent être effectuées **toujours** la machine éteinte et après avoir débranché la prise de courant.

1. Introduisez un des Rouleaux râpe (**D**) dans l'emplacement rouleau (**L**) du Corps moteur (**A**) avec le pivot (extrémité fraisée) pour l'ajuster à l'arbre moteur comme il est indiqué dans la Figure 2 (1ère phase).

2. Introduisez la Poignée de la partie frontale (**E**) sur l'extrémité cylindrique du Rouleau râpe (**D**) et, en même temps, dans l'emplacement de la poignée du Corps moteur (**A**) Fig.2 (2ème phase).

3. Tournez la Poignée de la partie frontale (**E**) dans le sens horaire jusqu'à obtenir un ajustement stable avec le Corps moteur (**A**) comme dans la Fig.2 (3ème phase).

4. Introduisez sous le Tiroir (**F**) le couvercle (**G**) Fig.2 (4ème phase).

5. Introduisez le Tiroir (**F**) avec le Couvercle (**G**) dans l'emplacement du Corps moteur (**A**) et poussez-le jusqu'au bout en vous assurant que les deux crochets (**M**) situés aux côtés du tiroir soient accrochés aux parois du corps moteur. Fig.2 (5ème phase).

6. Inclinez légèrement la machine, décrochez le volet du compartiment du câble d'alimentation et tirez ce dernier de son emplacement. Fig.2 (6ª phase).

DESASSAMBLAGE DE LA MACHINE

A la fin de chaque utilisation: suivez les instructions décrites dans le paragraphe "Nettoyage et entretien ".

ATTENTION toutes les opérations de désassemblage doivent être toujours effectuées la machine éteinte et après avoir débranché la prise de courant. Pour les opérations de désassemblage, procédez de façon contraire à l'assemblage, c'est-à-dire à partir de l'alinéa 6 jusqu'à l'alinéa 1.

UTILISATION DE LA MACHINE (fig.3)

Placez la machine sur un plan approprié à supporter le poids, enfoncez la fiche dans la prise de courant. Mettez le fromage à râper, préparé auparavant en pièces pas trop grandes, dans l'emplacement de la trémie (**H**) indiqué dans la Fig.3. Faites une légère pression sur le fromage en vous servant du pilon (**C**).
Appuyez sur le bouton "Push" (**B**) pour la mise en marche de la machine.

NOTICE
NE PRESSEZ JAMAIS LES PIECES INTRODUITES DANS LA MACHINE A L'AIDE DE VOS DOIGTS OU DE TOUT AUTRE OBJET. UTILISEZ TOUJOURS LE PILON (C).

Lorsque vous enfoncez la fiche dans la prise de courant, le voyant situé sous le bouton (**B**) s'allume.
La machine entre en fonction seulement si le tiroir (**F**) est complètement introduit, si le pilon (**C**) est baissé et si le bouton "Push" (**B**) est pressé. Si une de ces conditions n'est pas satisfaite, la machine ne démarre pas ou s'arrête.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN AVANT ET A LA FIN DE CHAQUE UTILISATION

Le nettoyage est le seul entretien demandé.
AVANT ET APRES CHAQUE UTILISATION ASSUREZ-VOUS TOUJOURS QUE LA FICHE SOIT DEBRANCHEE DE LA PRISE DE COURANT.
Pour un nettoyage correct, en plus des indications montrées au paragraphe " DESASSEMBLAGE DE LA MACHINE ", il est possible de désassembler également le pilon (**C**) et la trémie (**H**) comme il est indiqué dans la Fig. 4.
Pour enlever d'éventuels résidus de poussière, nettoyez soigneusement les composants de la machine avec un chiffon sec ou un pinceau souple.
Pour enlever d'éventuels résidus de fromage, utilisez une éponge humide et essuyez soigneusement
NE LAVEZ JAMAIS LE CORPS MOTEUR A L'AIDE DE JETS D'EAU OU DE DETERGENTS.
NE LAVEZ JAMAIS DANS LE LAVE-VAISSELLE AUCUNE DES PARTIES DE LA MACHINE.

EN CAS DE NON-FONCTIONNEMENT

En cas de non-fonctionnement, contrôlez qu'une des anomalies suivantes ne se soit pas produite:

RECHERCHE PANNES		
PROBLEME	**CAUSA PROBABILE**	**REMEDE**
Le moteur ne démarre pas ?	**A** - Fiche débranchée ou branchée de manière incorrecte.	**A** - Introduisez correctement la fiche.
	B - Manque de courant.	**B** - Contrôlez l'interrupteur général.
	C - Quantité excessive de fromage dans la trémie.	**C** - Baissez la protection de sécurité.
	D - Tiroir non complètement introduit.	**D** - Introduisez complètement le bac.
La râpe ne marche pas ?	**E** -Erreur d'assemblage du Rouleau Râpe ou Partie frontale.	**E** - Contrôlez sur la base des instructions d'assemblage.

Au cas où les remèdes ne résolvent pas les anomalies, contactez votre Vendeur Agréé de confiance.

ATTENTION!
Si la machine s'arrête pendant le fonctionnement, rappelez-vous **TOUJOURS** qu'avant de commencer toute opération de désassemblage, le fiche doit être débranchée de la prise de courant.

Wir gratulieren Ihnen zur Wahl dieses Geräts!

imperia PrestoCheese®

Für den Hausgebrauch–bester Qualitätsstandard, um Ihnen langfristige Zuverlässigkeit und Sicherheit zu garantieren.

HINWEISE.

DIE VORLIEGENDE GEBRAUCHSANLEITUNG IST EIN VERVOLLSTÄNDIGENDER TEIL DES GERÄTS. Vor dem Gebrauch, müssen ALLE Sicherheitsvorschriften, die Gebrauchsanleitung und die Garantiebedingungen aufmerksam gelesen werden. Jegliche Anwendung des Geräts, die für andere Zwecke bestimmt und nicht von dieser Gebrauchsanleitung vorgesehen ist, muss als falsch oder ungeeignet betrachtet werden.

Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für:

- falsche Anwendung;
- falsche Installierung;
- ungeeigneter Stromanschluss;
- Änderungen oder Eingriffe, die nicht vom Hersteller zugelassen sind;
- Verwendung von nicht Original-Ersatzteilen oder für das Modell nicht geeigneten Ersatzteilen.

Die falsche Anwendung der Käsereibe kann Gefahren hervorrufen; wir empfehlen somit, diese Anleitung sorgfältig und griffbereit aufzubewahren und im Bedarfsfall nachzuschlagen.

ACHTUNG!

Bei jedem Zweifel oder bei von dieser Anleitung nicht vorgesehenen Anwendungen muss der Händler vor der Installierung zu Rate gezogen werden. Für jede Mitteilung immer das MODELL und die KENNNUMMER des Geräts angeben.

ACHTUNG!

Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder seinem technischen Kundendienst oder von einer qualifizierten ähnlichen Person ersetzt werden, damit jedem Risiko vorgebeugt wird.

STROMANSCHLUSS

Vor der Inbetriebnahme des Geräts, muss kontrolliert werden, dass die Stromversorgung Ihrer Wohnung den Angaben des technischen Datenblatts dieser Gebrauchsanleitung oder des Schilds auf dem Gerät entspricht. Keine andere Stromversorgung anwenden. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Schäden an Personen oder Gegenständen, die durch die Nichtbeachtung dieser Vorschrift verursacht werden. Wenn notwendig, einen Adapter für den Stecker anbringen, wobei seine Konformität mit dem Stromkabel geprüft werden muss.

HINWEIS

Dieses Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, empfindungsbezogenen oder geistigen Fähigkeiten verwendet werden, oder die keine Erfahrung und Kenntnisse besitzen, außer wenn sie über die Anwendung des Geräts informiert wurden und von einer für ihre Sicherheit verantwortliche Person kontrolliert werden.

Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

Keine Fremdkörper in den Käsetrichter bringen. Wir empfehlen aus hygienischen Gründen, die Haare unter einer Haube auf dem Kopf zusammenzubinden. Das Gerät auf eine stabile und flache Ebene stellen, die das Gewicht aushält. Vor dem Gebrauch sicherstellen, dass man in der Lage ist, das Gerät im Notfall schnell anzuhalten.

Das Gerät nicht verwenden, wenn:

- es nicht korrekt funktioniert;
- wenn es beschädigt oder hinunter gefallen ist;
- das Stromkabel oder der Stecker beschädigt sind.

Das Gerät oder Teile davon nicht in Wasser eintauchen.

Von heißen Oberflächen entfernt halten.

Das Stromkabel **nicht** von Tisch-oder Möbelkanten herunterhängen **lassen**.

Dieses Gerät **nicht** in der Nähe von Spülbecken oder auf nassen Flächen **verwenden**.

BESCHREIBUNG DER MASCHINE (Abb.1)

Die Bestandteile des Geräts lauten:

A – MOTORENGEHÄUSE
B – DRUCKKNOPF „PUSH“
C – STÖSSEL
D – REIBEROLLEN
E – DREHKNOPF VORDERE ABDECKUNG
F – BEHÄLTER
G – BEHÄLTERDECKEL
H – TRICHTER
I – STROMKABEL
L – KNOPFBEREICH
M – HAKEN

MONTAGE DES GERÄTS (Abb.2)

Vor jeder Anwendung: Die im Abschnitt „Reinigung und Wartung“ beschriebenen Anleitungen befolgen.

ACHTUNG: Alle Montagearbeiten werden **immer** bei stehendem Geräte und ausgestecktem Stecker ausgeführt.
1. Eine der Reiberollen (**D**) in den Rollenbereich (**L**) des Motorengehäuses (**A**) mit dem Stift (gefrästes Ende) zur Anpassung an die Motorenwelle, wie in Abb. 2 angegeben, einsetzen (1. Phase).
2. Den Knopf der vorderen Abdeckung (**E**) an das zylindrische Ende der Reiberolle (**D**) und gleichzeitig in den Knopfsitz des Motorengehäuses (**A**) einsetzen. Abb. 2 (2. Phase).
3. Den Knopf der vorderen Abdeckung (**E**) im Uhrzeigersinn drehen, bis eine feste Passung mit dem Motorengehäuse (**A**) wie in Abb. 2 angegeben (3. Phase) erreicht wird.
4. Unter den Behälter (**F**) den Deckel (**G**) Abb. 2 (4. Phase) einsetzen.
5. Den Behälter (F) komplett mit Deckel (**G**) in den Sitz des Motorengehäuses (**A**) einsetzen, tief eindrücken und sicherstellen, dass die beiden Haken (**M**) an den Seiten des Behälters in den Wänden des Motorengehäuses eingehakt sind. Abb. 2 (5. Phase)
6. Das Gerät leicht neigen, die Halteklappe des Stromkabels aushaken und das Kabel aus seinem Sitz entnehmen. Abb. 2 (6. Phase).

ZERLEGEN DES GERÄTS

Am Ende jeder Anwendung: Die im Abschnitt „Reinigung und Wartung“ beschriebenen Anleitungen befolgen.

ACHTUNG: Alle Zerlegearbeiten werden immer bei stehendem Gerät und ausgestecktem Stromstecker ausgeführt. Hinsichtlich der Zerlegearbeiten wird in umgekehrter Reihenfolge zur Montage vorgegangen bzw. von Punkt 6 bis Punkt 1.

ANWENDUNG DES GERÄTS (Abb.3)

Das Gerät auf eine für sein Gewicht geeignete Fläche stellen, den Stecker in die Steckdose einstecken. Den zu reibenden Käse, der zuvor in nicht zu große Stücke geschnitten wurde, in den Trichterbereich (**H**) gemäß Abb. 3 geben. Einen leichten Druck auf den Käse mit dem hierfür vorgesehenen Stößel (**C**) ausüben.
Den Druckknopf „Push“ (**B**) zur Betätigung des Geräts drücken.

HINWEIS
DIE IN DAS GERÄT GEGEBENE STÜCKE NIE MIT DEN FINGERN ODER EINEM ANDEREN GEGENSTAND EINDRÜCKEN, IMMER DEN DIESBEZÜGLICHEN STÖSSEL (C) VERWENDEN.
Beim Einstecken des Steckers in die Steckdose erleuchtet die Anzeigeleuchte unter dem Druckknopf (**B**).
Das Gerät funktioniert nur, wenn der Behälter (**F**) vollständig eingerastet, der Stößel (**C**) hinunter gedrückt und der Druckknopf „Push“ (**B**) gedrückt ist.
Wenn auch nur eine dieser Bedingungen nicht eingehalten wird, startet das Gerät nicht oder hält an.

REINIGUNG UND WARTUNG VOR UND NACH DEM GEBRAUCH

Die Reinigung ist die einzige geforderte Wartung.
VOR JEDER REINIGUNG IMMER SICHERSTELLEN, DASS DER STROMSTECKER AUSGESTECKT IST.
Zur korrekten Reinigung kann zusätzlich zu den im Abschnitt „ZERLEGEN DES GERÄTS“ dargestellten Angaben auch der Stößel (**C**) und der Trichter (**H**) wie in Abb. 4 gezeigt ausgebaut werden.
Um eventuelle Staubreste zu entfernen, die Geräteteile sorgfältig mit einem Tuch oder einem weichen Pinsel reinigen.
Um eventuelle Käsereste zu entfernen, einen feuchten Schwamm verwenden und sorgfältig trocknen

DAS MOTORENGEHÄUSE NICHT MIT EINEM WASSERSTRAHL ODER REINIGUNGSMITTELN WASCHEN.
DIE GERÄTETEILE NIE IN DER GESCHIRRSPÜLMASCHINE WASCHEN.

IM STÖRUNGSFALL

Bei Funktionsstörungen kontrollieren, ob eine der folgenden Störungen aufgetreten ist:

STÖRUNGSSUCHE		
PROBLEM	**WAHRSCHEINLICHE URSACHE**	**LÖSUNG**
Startet der Motor nicht?	**A** - Ausgesteckter Stecker oder nicht korrekt eingesteckt.	**A** - Den Stecker richtig einstecken.
	B - Kein Strom im Stromnetz.	**B** - Den Hauptschalter des Lokals kontrollieren.
	C - Zuviel Käse im Trichter.	**C** - Mit einer kleineren Menge versuchen.
	D - Behälter nicht vollständig eingesetzt.	**D** - Den Behälter vollständig einsetzen.
Arbeitet die Reibe nicht?	**E** - Falsche Montage der Reiberolle oder der vorderen Abdeckung.	**E** - In Bezug auf die Montageanleitungen kontrollieren.

Falls diese Lösungen die festgestellten Störungen nicht beseitigen, wenden Sie sich bitte an den zugelassenen Händler.

ACHTUNG!

Wenn das Gerät während dem Betrieb anhält, **IMMER** daran denken, dass vor jedem Zerlegevorgang der Stromstecker ausgesteckt wird.

ESPAÑOL

¡Les felicitamos por la óptima elección!

imperia PrestoCheese®

PrestoCheese, destinada a un uso doméstico, está producida con estándares de calidad altísimos para garantizarles fiabilidad y seguridad a lo largo del tiempo.

ADVERTENCIAS

EL PRESENTE MANUAL FORMA PARTE INTEGRANTE DE LA MÁQUINA.

Antes de efectuar cualquier operación, lea atentamente TODAS las normas de seguridad, las instrucciones y las condiciones de garantía que se ilustran a continuación. Cualquier uso de la máquina con fines diferentes y no previstos en el presente manual de instrucciones, se considerará incorrecto o impropio. El fabricante se considera libre de toda responsabilidad en caso de:

- uso impropio;
- instalación no correcta;
- alimentación eléctrica no idónea;
- modificaciones o intervenciones no autorizadas por el fabricante;
- utilización de repuestos no originales o no específicos para el modelo.

El uso impropio del rallador puede significar condiciones de peligro; por ello, se aconseja guardar con atención y al alcance de la mano este manual de instrucciones para poder consultarlo en caso de necesidad.

¡ATENCIÓN!

Para cualquier duda o para cualquier uso no previsto en este manual, diríjase al vendedor antes de la instalación. Para cualquier comunicación, indique siempre el MODELO y el NÚMERO DE MATRÍCULA de la máquina.

¡ATENCIÓN!

Si el cable de alimentación está dañado, ha de ser sustituido por el fabricante o por su servicio de asistencia técnica, o por personal cualificado para ello, con el fin de evitar riesgos.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

Antes de hacer funcionar la máquina, controle que el voltaje de su casa corresponda con el indicado en la ficha técnica de este manual y también en la placa situada en la máquina. No utilice ningún otro tipo de alimentación. El fabricante declina toda responsabilidad por daños a personas o cosas que deriven del incumplimiento de esta norma. Donde sea necesario, móntese un adaptador para el enchufe, asegurándose de su conformidad con el cable de alimentación.

ADVERTENCIAS

Este aparato no ha sido diseñado para que lo utilicen personas (incluídos los niños) con reducidas capacidades físicas, sensoriales o mentales, o personas sin experiencia y conocimiento adecuados, a no ser que hayan recibido instrucciones para usarlo; en este caso, una persona encargada de su seguridad deberá vigilarles. Los niños deberían ser vigilados para evitar que puedan jugar con el aparato.
No introduzca cuerpos extraños en el hueco de la tolva donde se deposita el queso. Por razones higiénicas, se aconseja recogerse el cabello en una cofia protectora. Coloque la máquina sobre una superficie plana y estable y que pueda soportar su peso. Antes de empezar a utilizar la máquina, asegúrese de saber detenerla rápidamente en caso de emergencia.

No utilice el aparato si:
- no funciona correctamente
- ha sido dañado o se ha caído
- el cable de alimentación o el enchufe están dañados.

No sumerja el aparato y/o partes de él en el agua.
Manténgase lejos de las fuentes de calor.
No deje el cable de alimentación colgando de bordes de mesas o muebles.
No use esta máquina cerca de lavabos o de superficies mojadas.

DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA (fig.1)

Los elementos que componen la máquina son:

A - CUERPO MOTOR
B - PULSADOS “PUSH”
C - MAJA
D - RODILLOS RALLADOR
E - MANOPOLA PARTE FRONTAL
F - RECIPIENTE
G - TAPA DEL RECIPIENTE
H - TOLVA
I - CABLE DE ALIMENTACIÓN
L - HUECO ALOJAMIENTO POMO
M - GANCHOS

MONTAJE DE LA MÁQUINA (fig.2)

Antes de su utilización: siga todas las instrucciones descritas en el capítulo “Limpieza y mantenimiento”.

ATENCIÓN todas las operaciones de montaje han de ser realizadas con la máquina parada y desenchufada.
1. Introduzca uno de los rodillos del rallador (**D**) en el hueco del alojamiento del rodillo (**L**) del cuerpo motor (**A**) con el pasador (punta avellanada), como se indica en la Fig. 2 (1ª fase).
2. Introduzca la empuñadura parte frontal (**E**) en el extremo cilíndrico del rodillo del rallador (**D**) y, al mismo tiempo, en el alojamiento empuñadura del cuerpo del motor (**A**) Fig. 2 (2ª fase).
3. Gire la empuñadura de la parte frontal (**E**) en sentido de las agujas del reloj, hasta obtener un acoplamiento estable con el cuerpo del motor (**A**) como en la Fig. 2 (3ª fase)
4. Introduzca debajo del recipiente (**F**) la tapa (**G**) Fig. 2 (4ª fase).
5. Introduzca el recipiente (**F**) con su tapa (**G**) en el alojamiento del cuerpo del motor (**A**), empújelo hasta el final, asegurándose de que los dos ganchos (M) situados a los lados del recipiente estén bien agarrados a las paredes del cuerpo del motor. Fig. 2 (5ª fase).
6. Incline ligeramente la máquina, deseganche la tapilla que sujeta el cable de alimentación y sáquelo de su alojamiento. Fig. 2 (6ª fase).

DESMONTAJE DE LA MÁQUINA

Al final de su utilización: siga las instrucciones descritas en el capítulo “Limpieza y mantenimiento”.

¡ATENCIÓN!
Todas las operaciones de desmontaje han de ser siempre realizadas con la máquina parada y desenchufada. Para las operaciones de desmontaje, proceda de manera contraria a la del montaje, o sea, empezando por el punto 6 y terminando por el 1.

USO DE LA MÁQUINA (fig.3)

Coloque la máquina sobre una superficie idónea que pueda soportar su peso; introduzca el enchufe en la toma de corriente. Meta el queso por rallar, preparado precedentemente cortado a trozos no demasiado grandes, en el hueco de la tolva (**H**) indicado en la Fig. 3. Efectúe una presión leve sobre el queso usando la específica maja (**C**). Presione el pulsador "Push" (**B**) para accionar la máquina.

ADVERTENCIAS
NUNCA APRIETE LOS TROZOS DE QUESO QUE METE EN LA MÁQUINA CON LA MANO O CON NINGÚN OTRO UTENSILIO. USE SIEMPRE LA ESPECÍFICA MAJA.

Al introducir el enchufe en la toma de corriente se enciende el testigo luminoso situado bajo el pulsador (**B**).
La máquina se pone en función solamente si el recipiente (**F**) está completamente introducido, si la maja (**C**) está completamente bajada y si el pulsador "Push" (**B**) está presionado.
Si una sola de estas condiciones no se respeta, la máquina no entra en funcionamiento o se detiene.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO ANTES Y DESPUÉS DE CADA UTILIZACIÓN

La limpieza es el único mantenimiento que se requiere.
ANTES DE CUALQUIER OPERACIÓN, ASEGÚRESE DE QUE EL ENCHUFE ESTÉ DESCONECTADO DE LA TOMA DE CORRIENTE.

Para una limpieza correcta, además de las indicaciones ilustradas en el capítulo "DESMONTAJE DE LA MÁQUINA", es posible desmontar también la maza (**C**), y la tolva (**H**), como se indica en la Fig. 4.
Para quitar eventuales residuos de polvo, limpie cuidadosamente los componentes de la máquina con un trapo suave o con un pincel suave.
Para quitar eventuales restos de queso, use una esponja humedecida y después seque todo cuidadosamente.

NUNCA LAVE EL CUERPO DEL MOTOR CON CHORROS DE AGUA NI CON DETERGENTES.
NUNCA LAVE EN EL LAVAVAJILLAS NINGUNA DE LAS PARTES DE LA MÁQUINA.

SI LA MÁQUINA NO FUNCIONA

En caso de falta de funcionamiento, controle que no se haya verificado una de las siguietes anomalías:

BÚSQUEDA DE AVERÍAS		
PROBLEMA	**PROBABLE CAUSA**	**REMEDIO**
¿El motor no se pone en marcha?	**A** - Enchufe sin poner o mal colocado.	**A** - Introducir correctamente el enchufe.
	B - Falta de corriente eléctrica.	**B** - Controlar el interruptor general del local.
	C - Excesiva cantidad de queso en la tolva.	**C** - Probar con menos cantidad.
	D - Recipiente no introducido correctamente.	**D** - Introducir correctamente el recipiente.
¿El rallador no funciona?	**E** - Error al montar el Rodillo o la parte frontal.	**E** - Controlar siguiendo las instrucciones de montaje.

En caso de que los remedios no resuelvan las anomalías, diríjase a su Vendedor Autorizado.

¡ATENCIÓN!
En caso de que la máquina se detenga durante la elaboración, recuerde **SIEMPRE** que antes de empezar cualquier operación de desmontaje, es necesario quitar el enchufe de la toma de corriente.

imperia PrestoCheese®

SCHEDA TECNICA - TECHNICAL DESCRIPTION
FICHE TECHNIQUE - TECHNISCHE DATEN - FICHA TÉCNICA

GRATTUGIA COMPLETA - COMPLETE GRATER - RAPE COMPLETE
KOMPLETTE KÄSEREIBE - RALLADOR COMPLETO

Dimensioni-Size-Dimensions-Abmessungen-Tamaño	**270 x 220 x 170 cm**
Peso netto-Net weight-Poids net-Nettogewicht-Peso neto	**4 Kg**
Tensione di alimentazione-Power supply Tension d'alimentation-Netzspannung Voltaje de alimentación	**230 V / 50 Hz**
Potenza nominale-Nominal power-Puissance nominale Nominale Potenz-Potencia nominal	**190 W**
Velocità di rotazione del rullo-Roller rotation speed Vitesse de rotation du rouleau - Drehgeschwindigkeit der Rolle Velocidad de rotación del rodillo	**1070 RPM**

Tempo funzionamento massimo 5 minuti per 250 g di formaggio a riempimento della vaschetta.
Maximum operating time 5 minutes for 250 g of cheese to fill the tray.
Temps de fonctionnement maximum 5 minutes pour 250 g de fromage à remplissage du tiroir.
Funktionszeit: Höchstens 5 Minuten pro 250 g Käse bis zum Füllen des Behälters.
Tiempo máximo de funcionamiento 5 minutos por 250 g de queso con el recipiente lleno.

DICHIARAZIONE CE DI CONFORMITA'

imperia

C.so Moncenisio, 123 - Sant'Ambrogio di Torino

GRATTUGIA

TIPO : **NGR**
MODELLO : **PRESTOCHEESE**
CODICE : **800**

DESTINAZIONE D'USO: MACCHINA GRATTA FORMAGGIO AD USO CASALINGO

NORME UTILIZZATE: EN 55014-1 (2000) + A1 (2001) + A2 (2002), EN 61000-3-2 (2000) + A2 (2005),EN 61000-3-3 (1995) + A1 (2001), EN 55014-2 (1997) + A1 (2001), EN 60335-2-14 (2006)

CE

Noi, firmatari della presente, dichiariamo sotto la nostra esclusiva responsabilità, che la macchina in oggetto è conforme a quanto prescritto dalle Direttive 98/37/CEE, 2006/95/CEE e 2004/108/CEE.

Il suddetto prodotto è conforme alla direttiva 2002/95/CEE (RoHS), relativa alla restrizione all'uso di determinate sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche.

RoHS 2002/95/EC

Inoltre il suddetto prodotto è certificato dal VDE (prestigioso ente tedesco che garantisce elevati standard qualitativi e di sicurezza, sia nel processo produttivo che sul prodotto)

VDE

Il Responsabile
Enrico Ancona
Amministratore Delegato

Sant'Ambrogio di Torino, 23 / 04 / 2007

imperia

PrestoCheese®

ASSISTENZA

L'apparecchio contiene parti elettriche e meccaniche delicate, pertanto **ogni riparazione deve essere effettuata esclusivamente da personale specializzato.**

Si ricorda che l**a garanzia decade**:
- se vengono eseguite riparazioni da persone non autorizzate;
- se vengono utilizzati componenti non originali della Casa;
- se la macchina viene usata in modo improprio.

Numero Verde
800407595

SERVICE

This appliance contains delicate electrical and mechanical parts therefore **all repairs may only be carried out by specialised personnel.**

Please remember that **the warranty will be invalidated**:
- if repairs are carried out by unauthorised persons;
- if components not made by the manufacturer are used;
- if the machine is used incorrectly.

ASSISTANCE

L'appareil contient des parties électriques et mécaniques délicates.
Par conséquent, **toute réparation doit être effectuée exclusivement par le personnel spécialisé**.

Il est rappelé que **la garantie n'est plus valable si**:
- des réparations sont effectuées par des personnes non autorisées;
- si des pièces non originales de la Maison sont utilisées;
- si la machine est utilisée de manière impropre.

KUNDENDIENST

Das Gerät enthält elektrische und mechanische empfindliche Teile, somit **muss jede Reparatur ausschließlich von spezialisiertem Personal ausgeführt werden.**

Die Garantie verfällt:
- wenn Reparaturen von nicht zugelassenem Personal ausgeführt werden;
- wenn nicht Original-Teile des Herstellers verwendet werden;
- wenn das Gerät falsch verwendet wird.

ASISTENCIA

El aparato contiene partes eléctricas y mecánicas delicadas; por lo tanto, **toda reparación ha de ser efectuada exclusivamente por personal especializado.**

Se recuerda que **la garantía vence:**
- si se efectúan reparaciones por personas no autorizadas;
- si se utilizan componentes no originales de la casa constructora;
- si la máquina se usa de manera impropia.

MADE IN ITALY

imperia®

10057 Sant'Ambrogio di Torino - Italia
www.imperia.com

Adottando una politica di continuo sviluppo Imperia si riserva il diritto di effettuare modifiche e miglioramenti a qualsiasi prodotto descritto nel presente documento senza previo preavviso.
As Imperia adopts a policy of continual development, it reserves the right to make changes and improvements to any of the products described in this document without prior warning.

04/2009 - 1490